

<https://doi.org/10.30853/filnauki.2019.2.22>

Корбмахер Татьяна Владимировна

КЛАССИФИКАЦИЯ НАИМЕНОВАНИЙ БЛЮД В АСПЕКТЕ ЛИНГВОКУЛЬТУРЫ РОССИЙСКИХ НЕМЦЕВ

В статье ставится задача рассмотреть наименования блюд в кулинарных рецептах российских немцев (на материале книги В. В. Шмидта). Основу исследования составляют метод сплошной выборки и статистический анализ текстов кулинарных рецептов. Материалом исследования послужили тексты кулинарных рецептов. В результате анализа наименований блюд российских немцев была определена классификация 273 лексических единиц, которые разделены на 12 тематических групп. Анализ позволил определить процентное соотношение лексических единиц по тематическому признаку и степень интерференции иноязычного окружения.

Адрес статьи: www.gramota.net/materials/2/2019/2/22.html

Источник

Филологические науки. Вопросы теории и практики

Тамбов: Грамота, 2019. Том 12. Выпуск 2. С. 102-106. ISSN 1997-2911.

Адрес журнала: www.gramota.net/editions/2.html

Содержание данного номера журнала: www.gramota.net/materials/2/2019/2/

© Издательство "Грамота"

Информация о возможности публикации статей в журнале размещена на Интернет сайте издательства: www.gramota.net

Вопросы, связанные с публикациями научных материалов, редакция просит направлять на адрес: phil@gramota.net

На наш взгляд, вопрос семантических трансформаций «васэй-канго» в контексте лингвокультурных связей между Японией и Китаем, а также в контексте лингвокультурных связей внутри ареала китайской иероглифической культуры открывает широкое поле для отдельных исследований в этой области.

Список источников

1. Алпатов В. М. Япония: язык и культура. М.: Языки славянской культуры, 2008. 208 с.
2. <http://www.5b.biglobe.ne.jp/~shu-sato/kanji/waseikango.htm> (дата обращения: 06.12.2018).
3. <http://www.catv296.ne.jp/~t-homma/dd120404.htm> (дата обращения: 22.07.2018).
4. 荒川清秀「日中語基の比較」// 国学、2002、53号、p 84–96 (Аракава Киёхидэ Ниттю. Сравнительное исследование производных корней канго в японском и китайском языках // Кокугогаку. 2002. № 53. С. 84-96).
5. 佐藤亨「現代に生きる日本漢語の成立—展開と創生」明治書院、2013、457 p (Сато Сусуму. Современные японские «канго» – образование и развитие. Мэйдзи сёин, 2013. 457 с.).
6. 新漢語林 第二版 鎌田正、米山寅太郎 大修館書店、2011、1952 p (Словарь новых «канго» / под ред. Камата Масаси и Ёнэяма Интаро. Изд-е 2-е. Токио: Дайсюкан-сётэн, 2011. 1952 с.).
7. 鈴木修次「漢語と日本人」、みすず書房、1995、288 p (Судзуки Сюдзи. Канго и японцы. Токио: Мисудзу сёбо, 1995. 288 с.).
8. 高野繁男「消滅した和製漢語」// 神奈川大学人文学会誌、2005、156号、p 5–28 (Такано Сигэо. Исчезнувшие «васэй-канго» // Учёные записки общества по гуманитарным наукам университета Канагава. 2005. № 156. С. 5-28).
9. 陳力衛「和製漢語と中国語」// お茶の水女子大学比較日本学教育研究センター、2012、8号、p 217–222 (Чэнь Ли Вэй. «Васэй-канго» и китайский язык // Ежегодник Центра исследований по сравнительному японоведению при женском университете Отяномидзу. 2012. № 8. 217-222).
10. 陳力衛「和製漢語の形成とその展開」汲古書院、2001、466 p (Чэнь Ли Вэй. Образование «васэй-канго» и их распространение. Токио: Кюкю сёин, 2001. 466 с.).
11. 藤岡和賀夫「懐かしい日本の言葉 宣伝会議、2003、230 p (Фудзиока Такао. Любимые японские выражения. Сэндэн-кайги, 2003. 230 с.).

“WASEI-KANGO” AS A SPECIAL LAYER OF THE JAPANESE LANGUAGE VOCABULARY

Zhantsanova Marina Georgievna, Ph. D. in Culturology
Buryat State University, Ulan-Ude
dari9@yandex.ru

The article considers a special layer of the Japanese language vocabulary “wasei-kango” – a variety of words of the Chinese origin, created anew in Japanese or subjected to semantic transformation after borrowing. The author addresses the problem of this vocabulary layer functioning in Japanese and its individual aspects. In addition, for the first time, the paper gives an overview of the works of linguists from different countries (in particular, a fundamental work by the Chinese scientist Chen Li Wei), in which the formation methods and classification of “wasei-kango” according to various criteria are examined. The work reveals the relationship between the syntactic model and “wasei-kango” further functioning in Japanese, and also outlines promising directions of research in this area.

Key words and phrases: Japanese language; Chinese language; lexical borrowings; “wasei-kango”; linguocultural relations.

УДК 801.8

Дата поступления рукописи: 14.08.2018

<https://doi.org/10.30853/filnauki.2019.2.22>

В статье ставится задача рассмотреть наименования блюд в кулинарных рецептах российских немцев (на материале книги В. В. Шмидта). Основу исследования составляют метод сплошной выборки и статистический анализ текстов кулинарных рецептов. Материалом исследования послужили тексты кулинарных рецептов. В результате анализа наименований блюд российских немцев была определена классификация 273 лексических единиц, которые разделены на 12 тематических групп. Анализ позволил определить процентное соотношение лексических единиц по тематическому признаку и степень интерференции иноязычного окружения.

Ключевые слова и фразы: лексика; наименования; лексема «Блюда»; российские немцы; лингвокультура; диалект; заимствования.

Корбмахер Татьяна Владимировна

Сибирский федеральный университет, г. Красноярск

Красноярский государственный педагогический университет имени В. П. Астафьева

korbmacher14@mail.ru

**КЛАССИФИКАЦИЯ НАИМЕНОВАНИЙ БЛЮД
В АСПЕКТЕ ЛИНГВОКУЛЬТУРЫ РОССИЙСКИХ НЕМЦЕВ**

Обращение к теме изучения языка и культуры российских немцев является актуальной тенденцией на сегодняшний день. Несмотря на длительную традицию в изучении исследуемого вопроса, в науке остается

много нерешенных проблем. Особое внимание привлекает кулинарное искусство. В названиях блюд и напитков отражается национально-языковая картина мира, ярко проявляется своеобразие быта и культуры. Даже спустя продолжительное время базовые основы кулинарного искусства российских немцев остаются в современности.

Изучение лексики, которая обозначает национально-культурные реалии российских немцев (на примере названий национальных блюд), является своевременным. Актуальность исследования обусловлена лингвистической значимостью проблематики сохранения лингвокультуры российских немцев. Проблеме сохранения языка и культуры российских немцев посвящено множество работ ученых: В. А. Дятловой [1; 2], Л. Н. Славиной [8; 9], Т. Б. Смирновой [10]. В. М. Жирмунский отмечал, что «влияние русского языка на язык и культуру заметнее на Волге, чем у черноморских немцев, которые, возможно, благодаря своей зажиточности, были обособлены от окружающего населения» [4, с. 181]. Заимствования в сфере кулинарии были рассмотрены Г. С. Москалюк: «Большинство заимствований в сфере кулинарии проникает в немецкую культуру повсюду» [5, с. 170]. Основным путем заимствования кулинарных рецептов являлись заимствования при непосредственных контактах с носителями языка окружения [6, с. 195]. Общий объем наименований национальных блюд российских немцев регулярно меняется, и данное количество наименований блюд не было прежде изучено, в этом и заключается научная новизна нашего исследования.

Само наименование блюда может сказать достаточно много о вкусах и интересах в еде любой народности. Процесс приема пищи объясняется социальными мерами и традициями, а также помимо социального и культурного статуса отображает характер нации. Социокультурные сведения позволяют раскрыть экстралингвистические отличительные черты лексико-семантической области «Блюда».

В данной статье представлены итоги изучения наименований блюд – 273 лексических единиц – на материале книги кулинарных рецептов В. В. Шмидта «Кухня российских немцев» [11, с. 19-172]. Рассматриваемые наименования были поделены на 12 тематических групп. Более подробно они представлены ниже:

1. Салаты

Группа «Салаты» имеет в своем наборе 22 наименования, что составляет 8% от общего числа наименований блюд, например: *der Krumpereesalat* (салат картофельный), *der Rübenapfelsalat* (салат из свеклы с яблоками), *der Kürbissalat* (салат из тыквы), *der Lebersalat* (салат с печенью), *der Bohnensalat* (салат с фасолью), *der Paprika und Bohnensalat* (салат из сладкого перца и фасоли).

2. Закуски

Группа «Закуски» включает всего 9 наименований блюд (3% от общего числа): *die Zungenscheiben* (бутерброды с языком), *die Tomaten mit Eiern* (фаршированные помидоры), *die Bohnenvorspeise* (закуска из фасоли), *das Butterbrot* (бутерброды), *die Eierfruchtvorspeise* (баклажанная закуска).

3. Бульоны, супы

В группу «Бульоны, супы» входит 41 наименование блюд (15% от общего количества), например: *die Riewelsuppe* (суп с клецками), *die Buttermilchsuppe* (суп на бульоне из пахты), *die Schnitzsuppe mit Klees* (суп из сухофруктов с галушками), *die Krautsuppe mit Klößen* (суп из капусты с галушками), *die Bohnensuppe mit Schweinepener* (суп фасолевый со свиными ножками). Лексическая единица «Kraut» имеет значение «Капуста», а не «Трава, зелень» как в литературном немецком языке, например: *die Sauerkrautsuppe* (суп из квашеной капусты), *die Krautsuppe mit Klößen* (суп из капусты с галушками), *das Kraut und der Prei* (капуста с картофельным пюре). В группе «Бульоны, супы» выделяются следующие микрогруппы: 1) «Brühen – бульоны»; 2) «Rinderbrühen – говяжьи бульоны»; 3) «Schweinebrühen – свиные бульоны»; 4) «Hühnerbrühen – куриные бульоны»; 5) «Milchsuppen – супы молочные»; 6) «Süsse Suppen – супы сладкие»; 7) «Verschiedene Suppen – супы разные». При этом необходимо отметить, что преобладают наименования супов на основе мяса. Были выявлены 13 наименований (1/3 часть) бульонов и супов с клецками и галушками.

4. Вторые блюда

Группа «Вторые блюда» самая обширная, в её составе – 78 наименований блюд (29% от общего количества), например: *der Prode* (жаркое), *das Eisbein* (отварная свиная нога), *der Knebel und die Kartoffel* (галушки с картофелем), *das Kewigold* (рулет-галушки), *der Braten* (жаркое по-католически), *die Dampfklöße* (клецки), *die Dampfnudeln* (лапша на пару), *das Eisbein mit Klößen und Kraut* (свиные ножки с галушками и капустой). Следует в этой группе отметить, что лексема «*der Topf*» в своем основном значении «кастрюля» не употребляется, используется в названиях рецептов в значении «горшок»: *Im Topf geschmortes Kaninchen* (кролик в горшочке), *der Fleischbraten im Topf* (жаркое из мяса в горшочке). В группе «Вторые блюда» обнаружены следующие микрогруппы: 1) «Fleischgerichte – мясные блюда»; 2) «Geflügelgerichte – блюда из птицы»; 3) «Fischgerichte – блюда из рыбы»; 4) «Gerichte aus Innereien – блюда из субпродуктов»; 5) «Gerichte aus ungesäuertem Teig – блюда из пресного теста»; 6) «Gerichte aus Hefeteig – блюда из дрожжевого теста». Самыми многочисленными из них являются микрогруппы «Fleischgerichte – мясные блюда», «Gerichte aus ungesäuertem Teig – блюда из пресного теста», «Gerichte aus Hefeteig – блюда из дрожжевого теста». Из этого можно сделать вывод о предпочтениях российских немцев – мясных и мучных «Вторых блюд». Среди них были выявлены 28 (примерно 1/3 часть) наименований блюд с клецками и галушками.

5. Смешанные вторые блюда

Группа «Смешанные вторые блюда» представлена 30 наименованиями блюд (11% от общего количества), например: *das Kraut und der Prei* (капуста с картофельным пюре), *der Wickelstrudel* (клецки с мясом),

der runde Kleß (круглые клецки), die Kartoffelkiche / die Kartoffelpuffer (лепешки из тертого сырого картофеля), die Rouladen (голубцы), der Ploow (плов), die Pfannkuchen (оладьи), das Schmorkraut (тушеная капуста), die Manti (манты), die Plinsen deutscher Weise – die Pfannkuchen (блины на пахте по-немецки), die Kartoffelwürstchen (картофельные колбаски).

6. Соусы, маринады

К группе «Соусы, маринады» относятся 7 лексем – наименований блюд (3% от общего количества), например: die Tunkrö – подлива (диалект), die Sauermilchsoße (соус из простокваши), weiße Dorfsoße (деревенский соус белый), die Familiensoße (соус домашний), pikante Soße (соус пикантный), die Soßenzubereitung (приготовление соуса).

7. Блюда из молока и творога

В группе «Блюда из молока и творога» – 11 наименований блюд (4% от общего количества), например: der Garkäse (сыр томлёный плавильный), die Quarkkuchen (творожники), quarkige Pfannkuchen-Fladen (творожные оладьи, лепешки), der Schmolzkäse (сыр пресный плавильный), die Klöße mit Käse (клецки с сыром), die Käsepfannkuchen (сырники), die Gärmilch (ряженка).

8. Выпечка и сладкие десерты (из пресного теста)

Группа «Выпечка и сладкие десерты (из пресного теста)» охватывает 27 наименований блюд (10% от общего количества), например: die Schupfnudeln (Шупфнудель), das Backen – печенье (Tatjer – диалект), der Pleterkuchen (слоеный пирог), der Auflauf (запеканка), die Pfefferkuchen (пряники), die Kriebel (кребель-хворост), gekrümmeltes Gebäck (хворост).

9. Выпечка и сладкие десерты (из дрожжевого теста)

Группа «Выпечка и сладкие десерты (из дрожжевого теста)» состоит из 16 наименований блюд (6% от общего количества), например: die Kriewelkleiß (булочки со шкварками), die Familienprezel (крендели домашние), die Plattsemeln (плюшки), die Pasteten (пирожки), die Osterkuchen (куличи), der Riewelkuchen (пирог с посыпушками). Der Riewelkuchen имеет ещё название der Tinekuchen (пирог с посыпушками).

10. Десерты

Группа «Десерты» включает всего 7 наименований блюд (3% от общего количества): die Schneebällchen (шарики снежные), das Halwa (халва), das Gelee (желе), die Schokolade (шоколад), der Obstsalat (салат фруктовый), das Schokogetränk (напиток шоколадный).

11. Заготовка и консервирование

К группе «Заготовка и консервирование» относится 21 лексема (8%), например: eingemachte Äpfel (маринованные яблоки), die Apfelmarmelade (яблочное повидло), der Gemüsekafer (икра овощная), eingelegte Gurken (огурцы маринованные), das Gemüsepüree (икра из овощей), die Familienwurst (домашняя колбаса), die Adshika (аджика), der Ketchup (кетчуп), eingemachte Pilze (маринованные грибы).

12. Напитки

В группе «Напитки» меньше всего наименований – 4 (1% от общего количества), например: das Bier (пиво), der Glühwein (глинтвейн), der Johannesbeerlikör (ликёр черносмородиновый), der Kwas (квас). В данной группе, как и в группе «Заготовка и консервирование», наименования на диалекте отсутствуют.

Из данных Диаграммы 1 следует вывод: тематическая группа «Вторые блюда» занимает наибольшую часть и составляет 29%, на втором месте – «Бульоны, супы» (15%), а на третьем – «Смешанные вторые блюда» (11%).

Проанализировав лексику российских немцев, мы выявили немалое количество блюд, в чьих названиях присутствует основной ингредиент (картофель, галушки, клецки): der Kartoffelsalat (салат картофельный), die Nudelsuppe (суп с домашней лапшой), die Buttermilchsuppe (суп на бульоне из пахты), gefüllte Gans (гусь фаршированный), die Kartoffelpuffer (лепешки из тертого сырого картофеля). Большое количество наименований блюд с клецками и галушками обнаружены в следующих тематических группах: «Бульоны, супы», «Вторые блюда», «Смешанные вторые блюда», «Блюда из молока и творога», «Выпечка и сладкие десерты (из пресного теста)», «Выпечка и сладкие десерты (из дрожжевого теста)».

В ходе проведённого исследования установили процентное соотношение наименований лексических единиц, разделили их по тематическому признаку. Были выявлены 12 тематических групп, наибольшей оказалась группа «Вторые блюда», а самой немногочисленной – группа «Напитки». В рационе российских немцев большинство составляют вторые блюда, множество бульонов, супов, смешанных вторых блюд. Их привлекают колбасные и мясные изделия, а также мучные.

Культурно-национальные специфические черты любой кухни заметно выражаются в названиях блюд и напитков, имеющих географическую маркировку номинаций (топонимический принцип номинации) [7]. По данному принципу номинации наименования обнаружены не были.

Исследуемые рецепты показывают большую степень интерференции иноязычного окружения. Хотя национальная кухня российских немцев подвергается сильному инокультурному влиянию, из общего количества рецептов блюд (273), представленных на Диаграмме 2, только 26% наименований заимствованы – кулинарные традиции сохраняются и в наши дни. Заимствованные наименования отсутствуют в тематической группе «Соусы, маринады». Состав наименований блюд довольно часто пополнялся за счет заимствования лексики. Заимствованные лексемы прочно вошли в лексикон российских немцев. Большинство наименований блюд заимствованы из русской, украинской, узбекской, абхазской, грузинской, азербайджанской, восточной кухни. Данная лексика стремительно адаптировалась, например: борщ, щи, вареники, квас,

олады, манты, плов, блины, халва, желе, пирожки, кетчуп, аджика, голубцы, цыпленок табака, ряженка, куличи. Значительные изменения происходят под влиянием русского языка. Следует отметить, что всего лишь 13 лексем (5%) на диалекте присутствуют в тематических группах «Вторые блюда», «Соусы, маринады», «Выпечка и сладкие десерты (из пресного теста)», «Выпечка и сладкие десерты (из дрожжевого теста)»: в тематической группе «Вторые блюда» – 10 лексем (например, такие как: der Prode – жаркое по-католически, die Kartoffelkner – галушки картофельные), в группе «Соусы, маринады» – 1 (die Tunkpri – подлива), в группе «Выпечка и сладкие десерты (из пресного теста)» – 1 (das Backen – печенье (Tatjer – диалект)), в группе «Выпечка и сладкие десерты (из дрожжевого теста)» – 1 (die Kriwelkleiß – булочки со шкварками). Наличие малого объема наименований на диалекте объясняется тем, что он утрачивается российскими немцами.

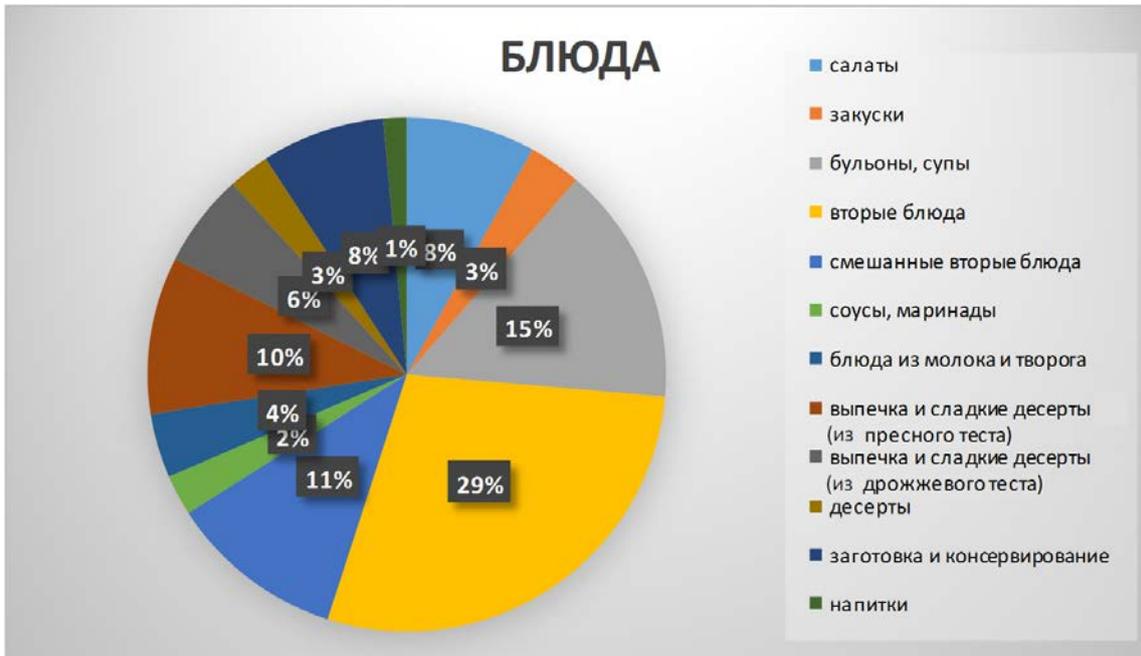


Диаграмма 1



Диаграмма 2

Лексемы не были переняты из немецкого литературного языка, так как большинство российских немцев не имели доступа к немецкоязычной литературе. Наиболее простым и применимым способом лексического заимствования является прямой непосредственный перенос слова. Вместо «der Kochtopf – кастрюля» в исследуемых рецептах употребляется лексема «Kastrol», заимствованная из русского языка. Русизмы внедрялись с фонетической адаптацией и морфосинтаксической ассимиляцией. Множество русизмов являются

наименованиями новых рецептов, например: die Knoblauchpampuschken (чесночные пампушки), der Plow (плов), der Kwas (квас), das Halwa (халва), die Adshika (аджика), die Manti (манты).

В результате заимствования некоторых элементов из кухонь соседних народов появляются смешанные рецепты, всего их насчитывается 63 (23% от общего количества). Наименования смешанных блюд и напитков присутствуют в 9-ти из 12-ти тематических групп: «Салаты», «Закуски», «Бульоны, супы», «Вторые блюда», «Смешанные вторые блюда», «Соусы, маринады», «Блюда из молока и творога», «Выпечка и сладкие десерты (из пресного теста)», «Заготовка и консервирование». Примерами смешанных рецептов являются следующие наименования: deutsche Maultaschen (вареники по-немецки), die Reissuppe mit Fleischklößchen (суп рисовый с фрикадельками), die Buletten (котлеты), der Speck mit Kartoffeln (сало с картофелем). Несмотря на этот факт, национально окрашенная основа, этнические кулинарные традиции, сформированные многими поколениями, сохраняются и в современности. Рассуждая о национальных чертах некоторых традиционных блюд и напитков, таких как die Riewelsuppe (суп-затируха), der Prode (жаркое по-католически), die Krüwelkleiß (булочки со шкварками), der Strudel (штрудель), die Klöße (клёцки), die Gans auf Deutsch (гусь по-немецки), следует отметить, что они являются основными показателями этничности российских немцев.

В заключение необходимо подчеркнуть, что лексика, которая обозначает национально-культурные реалии страны, можно назвать культурно маркированной. Исследование наименований блюд способствует раскрытию особенностей лингвокультуры российских немцев, степени влияния иноязычного окружения. Данная лексика представляет фоновую информацию, отражает многовековой культурный опыт.

Список источников

1. Дятлова В. А. Русские структуры в диалектах российских немцев [Электронный ресурс] // Актуальные проблемы изучения языка и литературы: языковое развитие и языковое образование Юга Сибири и сопредельных территорий: материалы III Международной научно-практической конференции (г. Абакан, 23-25 октября 2008 г.) / науч. ред. И. В. Пекарская; отв. ред. В. П. Антонов, Е. С. Грищева. Абакан: Изд-во Хакас. гос. ун-та им. Н. Ф. Катанова, 2008. URL: <https://nbdx.ru/old/o3.aspx> (дата обращения: 11.08.2018).
2. Дятлова В. А. Специфика сбора материала для исследования синтаксиса немецких диалектов // Семантика. Функционирование. Текст: междунар. межвуз. сб. науч. тр. Киров: Изд-во ВятГУ, 2007. С. 302-306.
3. Жирмунский В. М. Немецкая диалектология. М. – Л.: Изд-во АН СССР, 1956. 636 с.
4. Жирмунский В. М. Проблемы колониальной диалектологии [Электронный ресурс] // Язык и литература. Л., 1929. Вып. 3. URL: <http://books.e-heritage.ru/book/10075893> (дата обращения: 11.08.2018).
5. Москалюк Г. С. Лексическая гетерогенность кулинарных рецептов российских немцев // Вестник Санкт-Петербургского университета. Серия 9. Филология. Востоковедение. Журналистика. 2013. Вып. 1. С. 166-177.
6. Москалюк Л. И., Москалюк Г. С. Заимствования из русского языка в сфере кулинарии в островных немецких диалектах // Вестник Санкт-Петербургского университета. Серия 9. Филология. Востоковедение. Журналистика. 2013. Вып. 3. С. 187-196.
7. Савельева О. Г. Введение диссертации [Электронный ресурс] // Савельева О. Г. Концепт «еда» как фрагмент языковой картины мира: лексико-семантический и когнитивно-прагматический аспекты (на материале русского и английского языков): дисс. ... к. филол. н. Краснодар, 2006. URL: <http://www.dslib.net/jazyko-znanie/koncept-eda-kak-fragment-jazykovo-kartiny-mira-leksiko-semanticheskij-i-kognitivno.html> (дата обращения: 04.08.2018).
8. Славина Л. Н. Немцы в Красноярском крае (некоторые итоги демографического и социокультурного развития в условиях спецпоселения) // Немцы СССР в годы Великой Отечественной войны. М.: Международная ассоциация исследователей истории и культуры российских немцев, 2000. С. 503-517.
9. Славина Л. Н. Основные итоги социально-демографического развития российских немцев в советский период (на материалах Красноярского края) // Два с половиной века с Россией (к 250-летию начала массового переселения немцев в Россию): материалы 4-й международной научно-практической конференции (г. Москва, 24-27 августа 2012 г.). М.: МСНК-пресс, 2013. С. 541-548.
10. Смирнова Т. Б. Немцы // Ахметова Ш. К., Бронникова О. М., Жигунова М. А. и др. Народы Западной и Средней Сибири: культура и этнические процессы / отв. ред. И. В. Локин, Н. А. Томилов. Новосибирск: Наука, 2002. С. 83-112.
11. Шмидт В. В. Кухня российских немцев. Новосибирск: ГУЛ РПО СО РАСХН, 2003. 260 с.

CLASSIFICATION OF DISHES' NAMES IN THE ASPECT OF THE RUSSIAN GERMANS' LINGUOCULTURE

Korbmakher Tat'yana Vladimirovna

Siberian Federal University, Krasnoyarsk

Krasnoyarsk State Pedagogical University named after V. P. Astafyev

korbmacher14@mail.ru

The article aims to consider dishes' names in the Russian Germans' culinary recipes (by the material of V. V. Schmidt's book). The basis of the research is the method of continuous sampling and statistical analysis of culinary recipes' texts. The material of the study is culinary recipes' texts. As a result of the analysis of the Russian Germans' dishes' names, the author determines the classification of 273 lexical units, which are divided into 12 thematic groups. The analysis makes it possible to determine the percentage ratio of the lexical units by the thematic feature and the degree of the foreign language environment interference.

Key words and phrases: vocabulary; names; lexeme “Dishes”; the Russian Germans; linguoculture; dialect; loanwords.